

ALTE DORFMÜHLE AUERBACH



WINTERKARTE



GESCHICHTE

1475

ERSTE ERWÄHNUNG,
VERMUTLICH
ÄLTESTE & GRÖSSTE
MÜHLE AUERBACHS

1788

NEUERRICHTUNG
DURCH BESITZER
CHRISTAN MÄNNEL

1987

ANTON & ASTRID
COMO FÜHREN DAS
LOKAL, MIT DER
VERPFLICHTUNG, DIE
BESTEN ROHSTOFFE
ZU VERWERTEN UND
ALLES SELBST
HERZUSTELLEN

2017-2024

SEITDEM HABEN
MARTINA, NICOLAS,
CHRISTOPH, ANTE,
ALEXANDRA, JANNIS,
CELINE, TOMISLAV DIE
MÜHLE MASSGEBLICH
MITGESTALTET

1650

AUFBAU DER
MÜHLE NACH DER
ZERSTÖRUNG
WÄHREND DES 30-
JÄHRIGEN KRIEGS

1984

PETER VAN DEUN
ERÖFFNET DAS
ERSTE CAFÉ &
WEINWIRTSCHAFT
DER "ALTEN
DORFMÜHLE"

2016

JUNGE GENERATION
ÜBERNIMMT DAS
RUDER, JEDOCH MIT
DER GLEICHEN VISION

ZUR ZEIT

FÜHRT IVAN UNSER
WUNDERBARES TEAM
AN



UNSERE PHILOSOPHIE

Schon seit Beginn an legen wir in unserer Küche großen Wert auf frische und authentische Zutaten. Fertigprodukte oder Pülverchen zum Anrühren einer Soße finden bei uns keinerlei Verwendung, denn unsere engagierten Köche stellen fast all unsere Leckerbissen selbst her. Das ein oder andere Produkt, wie zum Beispiel unsere Kochkäsebratwurst, beziehen wir von ausgewählten Partner:innen. Zusätzlich achten wir auf eine regionale und saisonale Auswahl unserer Produkte, um die lokale Landwirtschaft und Produzent:innen vor Ort zu unterstützen und für verkürzte Transportwege zu sorgen.

Um eine weitere Sicherheit für die tatsächliche Herkunft zu haben, beziehen wir hauptsächlich Produkte mit dem Qualitäts- und Herkunftszeichen „Geprüfte Qualität - Hessen“. Dabei arbeiten wir mit unserem Frischepartner „FRIPA“ in Bensheim zusammen, ein familiengeführtes Unternehmen, was sich der Vermarktung regionaler Produkte verschrieben hat. Daneben haben wir noch eine Reihe kleinerer Partner:innen, über die wir zum Beispiel einen guten Teil unserer Molkereiprodukte, unsere schmackhaften Kartoffeln oder die schon erwähnte geniale Kochkäsebratwurst beziehen.

In diesem Sinne wünschen wir Euch einen guten Appetit und eine gute Zeit bei uns.

Falls Ihr mehr über unsere Unternehmenskultur, unsere Produkte und weiteres erfahren möchtet, schaut gerne auf unserer Website vorbei. Diese findet Ihr unter www.altedorfmuehleauerbach.de .

IN STOLZER
KOOPERATION MIT:



Passwort für unseren Dorfmühlen-HotSpot:
willkommen

FEBRUARKARTE

VORSPEISEN

BLUMENKOHL CREMESUPPE ^{7, 10} 8,50€
dazu frisches Brot

KARTOFFEL - LAUCH DIP ^{8, 12} 8,80€
dazu frisches Brot *Vegan*

HAUPTSPEISEN

OFENGEBACKENER FENCHEL ^{8, 12} 18,90€
auf Weißen Bohnen - Tahini Dip *Vegan*

MATJES - FILET ^{3, 7, 11} 20,20€
mit Pellkartoffeln und Frischem Joghurt Dip

CURRYGEMÜSE ^{8, 12} 19,80€
mit Basmati Reis *Vegan*

ZARTES GEBRATENES ^{4, 7} 22,50€
PUTENFLEISCH
mit Currygemüse, dazu Basmati Reis

FEINES FILET VOM SCHWEIN 28,40€
mit Lauchgemüse und Röstkartoffeln

NACHSPEISEN

HONIGTORTE ^{1, 4, 7} 7,80€

PANCAKES ^{1, 4, 7} 6,80€
mit Vanille und Heidelbeer Sauce aus
eigener Herstellung

MITTAGSKARTE

DONNERSTAG & FREITAG BIS 15 UHR

VORSPEISEN

BLUMENKOHL CREMESUPPE ^{7, 10} 8,50€
dazu frisches Brot

FLÄDLE-SUPPE ^{1, 4, 7, 10,} 6,90€
Pfannkuchenstreifen in feiner Rinderkraftbrühe,
beides aus eigener Herstellung

BEILAGENSALAT ^{4, 11} 6,90€
grüner Salat mit Rohkost, dazu selbstgemachtes
Tages- oder Balsamico Dressing und Brot

HAUPTSPEISEN

SCHNITZEL VOM SCHWEIN ^{1, 4, 7, 10, 11} 20,90€
nur paniert, mit Pilzrahmsauce oder Kochkäse
mit Röstkartoffeln oder Kartoffelsalat 21,90€
22,60€

HAUSGEMACHTER KOCHKÄSE ^{4, 7} 12,80€
mit Kümmel, Musik und frischem Brot

QUICHE AUS DER BROT ^{1, 4, 7, 11,} 14,90€
& BACKKULTUR
Tomate-Spinat, Lorraine, Brie-Preiselbeere, dazu
grüner Salat

NACHSPEISEN

HONIGTORTE ^{1, 4, 7} 7,80€

PANCAKES ^{1, 4, 7} 6,80€
mit Vanille und Heidelbeer Sauce
aus eigener Herstellung

VORSPEISEN

FLÄDLE-SUPPE ^{1, 4, 7, 10, 15} 6,90€
Pfannkuchenstreifen in feiner Rinderkraftbrühe,
beides aus eigener Herstellung

BEILAGENSALAT ^{4, 11} 6,90€
grüner Salat mit Rohkost, dazu selbstgemachtes
Tages- oder Balsamico Dressing und Brot

BROTKÖRBCHEN ^{4, 7, 15} 7,70€
frisches, gemischtes Brot mit Kräuterdip aus
Quark der Molkerei Hüttenthal

OLIVEN ^{4, 15} 8,40€
griechische, in Kräuter- & Knoblauchöl eingelegte
Kalamata-Oliven, dazu frisches Brot

Vegan

SALATE

GRÜNER SALAT MIT ROHKOST, DAZU SELBSTGEMACHTES
TAGES- ODER BALSAMICO DRESSING UND FRISCHES BROT

4, 11

MIT GEBRATENEN CHAMPIGNONS 19,40€

MIT GEGRILLTER PUTE 20,70€

KLEINIGKEITEN

HAUSGEMACHTER KOCHKÄSE ^{4, 7} 12,80€
mit Kümmel, Musik und frischem Brot

ODENWÄLDER HANDKÄSE ^{4, 7} 13,80€
Hüttenthaler Handkäse, eingelegt in Essig & Öl,
dazu Musik, Hüttenthaler Butter und frisches Brot

VEGETARISCHES SCHMANKERL ^{7,} 11,70€
unsere Röstkartoffeln mit Kräuterdip

QUICHE AUS DER BROT & BACKKULTUR
mit grünem Salat ¹¹ 14,90€

TOMATE & SPINAT ^{1, 4, 7}
vegetarisch

LORRAINE ^{1, 4, 7}
Speck und Lauch

BRIE & PREISELBEEREN ^{1, 4, 7, 8}
Walnüsse, Thymian, vegetarisch

HAUPTGÄNGE

VEGETARISCH & VEGAN

HERZHAFTER GEMÜSETELLER ^{4, 7, 10} 19,30€
saisonales Gemüse mit Kartoffeln, dazu feine
Weißwein-Rahmsauce oder vegane Tomatensauce

GEBACKENER SCHAFSKÄSE ^{4, 7} 19,70€
Feta aus Schafs- und Ziegenmilch, mit Peperoni, Oliven,
Roten Zwiebeln & Knoblauchöl in Tomatensauce, dazu Brot

KÄSESPÄTZLE ^{1, 4, 7, 11} 19,30€
mit Schmorzwiebeln, dazu ein Beilagensalat
wahlweise mit Tages- oder Balsamico Dressing

VEGANE ROTE LINSEN ^{4, 11, 12} 19,20€
FRIKADELEN
mit fruchtigem Apfel-Ingwer-Chutney,
dazu ein Beilagensalat mit Sesam Dressing 

MÜHLENBURGER

^{1, 4, 11}
DAZU HAUSGEMACHTE BURGERSAUCE, GESCHMOLZENER
CHEDDAR, ZWIEBELRINGE UND TOMATEN,
MIT RÖSTKARTOFFELN

RINDERFLEISCHPATTY & BACON 19,80€

ROTE LINSEN FRIKADELLE 17,30€
vegetarisch

HAUPTGÄNGE

FLEISCHGERICHTE

7, 10, 11 B

METZGER VETTERS KOCHKÄS-
BRATWÜRSTE 20,90€

zwei Bratwürste mit Kochkäse im Wurstbrät, dazu
wahlweise Kartoffelsalat oder Röstkartoffeln

7, 10

RUMPSTEAK VON DER DEUTSCHEN 33,40€

FÄRSE (250G)
mit selbstgemachter Kräuterbutter oder Schmorzwiebeln,
dazu Grillgemüse und Röstkartoffeln, verfeinert mit
Knoblauchöl

ZWEI SCHNITZEL VOM HESSISCHEN SCHWEIN
dazu wahlweise Kartoffelsalat oder Röstkartoffeln ^{10, 11}

NUR PANIERT ^{1, 4} 20,90€

MIT SELBSTGEMACHTER
PILZRAHMSAUCE ^{1, 4} 21,90€

MIT KOCHKÄSE ^{1, 4, 7} 22,60€

GERNE SERVIEREN WIR, WO ES MÖGLICH IST,
KLEINERE PORTIONEN.

Unser Servicepersonal berät Euch gerne zu den Allergenen:
1) Eier, 2) Erdnüsse, 3) Fisch, 4) Gluten, 5) Krebstiere, 6)
Lupine, 7) Milch, 8) Schalenfrüchte/Nüsse, 9)
Schwefeldioxid/Sulfite, 10) Sellerie, 11) Senf, 12) Sesam,
13) Soja, 14) Weichtiere

KALTGETRÄNKE

ALKOHOLFREI

MÜHLENWASSER	0,2l	2,20€
gefiltertes Tafelwasser	0,4l	3,40€
still, medium, prickelnd	1,0l	4,40€

ELISABETHEN	0,25l	3,20€
MINERALWASSER	0,75l	5,20€
spritzig, still		

SELBSTGEMACHTE LIMONADE ^C	0,2l	3,00€
aus Bio-Früchten mit frischer Zitrone	0,4l	4,50€

FRUCHTSÄFTE	0,2l	3,20€
	0,4l	5,20€

Apfel (naturtrüb), Johannis, Rote Traube,
Maracuja, Sauerkirsch, Rhabarber, Orange, Banane

SAFTSCHORLEN	0,2l	3,00€
	0,4l	4,50€

Apfel (naturtrüb), Johannis, Rote Traube,
Maracuja, Sauerkirsch, Rhabarber, Orange, Banane

VITAMALZ	0,33l	3,70€
----------	-------	-------

Malzbier

TATSÄCHLICH FÜHREN WIR KEINE
SOFTGETRÄNKE, DA WIR, WIE IN UNSERER
KÜCHE, AUF KÜNSTLICHE GESCHMACKSSTOFFE
VERZICHTEN WOLLEN. UNSERE ALTERNATIVE IST
UNSERE HAUSGEMACHTE LIMONADE.

FASSBIERE

BRAUSTÜB'L & GROHE

BRAUSTÜB'L PILSNER	0,3l	3,80€
	0,5l	5,20€

BRAUSTÜB'L RADLER	0,3l	3,80€
Pils mit Sinalco Zitronenlimonade	0,5l	5,20€

BRAUSTÜB'L WEISSBIER	0,3l	3,80€
	0,5l	5,20€

GROHE HELLES	0,3l	3,90€
	0,5l	5,40€

FLASCHENBIERE

BRAUSTÜB'L & GROHE

BRAUSTÜB'L PILSNER ALKOHOLFREI	0,33l	3,90€
-----------------------------------	-------	-------

BRAUSTÜB'L WEISSBIER ALKOHOLFREI	0,5l	5,20€
-------------------------------------	------	-------

BRAUSTÜB'L WEISSBIER DUNKEL	0,5l	5,20€
--------------------------------	------	-------

FLASCHENBIERE

BRAUSTÜB'L & GROHE

BRAUSTÜB'L KRISTALL
WEIZEN 0,5l 5,20€

BRAUSTÜB'L HELLES
NATURTRÜB 0,33l 3,90€

GROHE WEIZEN 0,5l 5,40€

FLASCHENBIERE

ALLES WEITERE

ROTHAUS TANNENZÄPFLE 0,33l 3,90€

ANDECHS WEISSBIER HELL 0,5l 5,40€

ANDECHS DOPPELBOCK
DUNKEL 0,5l 5,60€

FLASCHENBIERE

ALLES WEITERE

IN LITER

FAUST PILS	0,33l 3,90€
------------	-------------

FAUST SCHWARZVIERTLER	0,5l 5,40€
-----------------------	------------

AUGUSTINER HELLES	0,5l 5,40€
-------------------	------------

FLENSBURGER PILSNER	0,33l 3,90€
---------------------	-------------

FRÜH KÖLSCH	0,33l 3,90€
-------------	-------------

WEISSWEINE

HANNO ROTHWEILER

RIESLING ^A	0,1l 4,40€
trocken, säurebetont	0,2l 7,40€
	1l 29,00€

GRAUBURGUNDER ^A	0,1l 4,40€
trocken, kräftig	0,2l 7,40€
	1l 29,00€

WEISSER BURGUNDER ^A	0,1l 5,00€
trocken, nobel-fein	0,2l 8,70€
	0,75l 27,00€

RHEIN TERRASSEN HOF

BACCHUS SÜSS ^A	0,1l 4,40€
unaufdringlich, angenehme Süsse	0,2l 7,40€
	0,75l 23,00€

BLANC DE NOIR MERLOT ^A	0,1l 5,00€
trocken, leicht, Frucht nuances	0,2l 8,70€
	0,75l 27,00€

GEHEIMRAT SCHNELL

RIESLING ^A	0,1l 4,60€
trocken, gradlinig	0,2l 7,90€
	1l 31,00€

SILVANER ^A	0,1l 4,80€
trocken, erdig-fruchtig	0,2l 8,30€
	1l 33,00€

MORIO MUSKAT ^A	0,1l 5,00€
trocken, leicht, fruchtig, blumig	0,2l 8,70€
	0,75l 35,00€

ROTWEINE

HANNO ROTHWEILER

MERLOT ^A	0,1l 5,00€
trocken, vollmundig	0,2l 8,40€
	0,75l 27,00€

ROT-CUVÉE ^A	0,1l 5,00€
Spätburgunder, Syrah, Dornfelder	0,2l 8,90€
	1l 28,00€

ST. LAURENT ^A	0,1l 5,70€
trocken, vollmundig, weich	0,2l 10,30€
	0,75l 33,00€

RHEIN TERRASSEN HOF

DORNFELDER ^A	0,1l 4,60€
trocken, leicht, südländischer Flair, im Holzfass ausgebaut	0,2l 7,90€
	0,75l 31,00€

GEHEIMRAT SCHNELL

REGENT ROT ^A	0,1l 5,00€
trocken, feinfruchtig, tiefrot	0,2l 8,70€
	1l 35,00€

ROTLING & ROSÉ

HANNO ROTHWEILER

ROTLING ^A	0,1l	4,80€
feinherb, beerenfruchtig	0,2l	8,30€
	0,75l	26,00€

RHEIN TERRASSEN HOF

TRIOLOGIE ROSÉ ^A	0,1l	4,60€
trocken, spritzig, fein	0,2l	7,90€
	0,75l	25,00€

WEINSCHORLE

WEISSWEINSCHORLE ^A	0,2l	4,40€
mit Riesling vom Weingut Rhein	0,5l	7,90€
Terrassen Hof		

ROSÉ-SCHORLE ^A	0,2l	4,70€
mit Triologie Rosé vom Weingut Rhein	0,5l	8,40€
Terrassen Hof		

APFELWEIN

KELTEREI KRÄMER

APFELWEIN	0,25l 3,60€
pur, sauer, süß	0,5l 5,10€

SEKT & PERLWEIN

HANNO ROTHWEILER

LEMBERGER & MERLOT ^A	0,75l 37,80€
BLANC DE NOIR	

STACCATO ^A	0,75l 29,20€
trocken, weißer Perlwein	

APERITIF

ROTHWEILERS STACCATO ^A	0,1l 4,80€
trocken, weißer Perlwein	

MÜHLENSPRITZ ^A	0,2l 7,20€
Staccato mit unserem Limosirup, frischer Minze, Zitrone, aufgefüllt mit etwas Sprudelwasser	

BAYEROL SPRITZ ^A	0,2l 8,50€
Hudson BAYEROL aufgegossen mit Rothweilers Staccato und Sprudelwasser, dazu Eis und eine Scheibe Orange	

HOCHPROZENTIGES

HANNO ROTHWEILER

APRIKOSENBRAND	2cl 5,50€
	4cl 7,20€

BIRNENBRAND	2cl 5,50€
	4cl 7,20€

HASELNUSS SCHNAPS	2cl 5,50€
	4cl 7,20€

TRESTERBRAND GRAPPA	2cl 5,80€
	4cl 7,80€

BRATAPFEL LIKÖR	2cl 5,80€
	4cl 7,80€

ODENWÄLDER FEINE BRÄNDE

HÖLZERLIPS KRÄUTER	2cl 5,80€
Kräuterlikör mit Honig	4cl 7,80€

ODENWÄLDER BLUTWURZ	2cl 5,80€
Spirituose aus Bier und Kräutern	4cl 7,80€

BRAND AUS APFELWEIN	2cl 7,20€
im Eichenfass gelagert	4cl 9,80€

DER KLASSIKER AUS DER REGION

ODENWÄLDER BUB	2cl 4,40€
hessischer Kräuter-Bitter	4cl 6,80€

WACKER'S KAFFEE

MIT FRISCHER KUHMITLCH ODER HAFERMILCH
AUF WUNSCH KOFFEINFREI

TASSE KAFFEE	3,00€
--------------	-------

POTT KAFFEE	4,60€
-------------	-------

ESPRESSO	2,80€
als Macchiato zzgl. 0,20€	

DOPPIO	3,80€
als Macchiato zzgl. 0,40€	

CAPPUCCINO	3,50€
------------	-------

MILCHKAFFEE	4,80€
-------------	-------

HEISSGETRÄNKE

HEISSE SCHOKOLADE	4,80€
wahlweise mit Sahne	

HEISSE MILCH MIT HONIG	4,20€
------------------------	-------

HEISSE FRISCH GESPRESSTE ZITRONE	2,80€
----------------------------------	-------

MIT UMDREHUNG

JANSS WINZER-GLÜHWEIN	4,50€
-----------------------	-------

TEE

AUSWAHL VERSCHIEDENER TEESORTEN, AUF WUNSCH
MIT FRISCHER MILCH

3,50€

DARJEELING - ROYAL GARDEN

Schwarztee, fein, blumig

ASSAM MOKALBARI

Schwarztee, leicht würzig

BIO-NEBELTEE

Grüntee, blumig, süss, natürlich

TROPENHIMMEL MILD

Fürchtetee, mild, fruchtig

ROOIBOS - MOND & STERNE

Rotbuschtee, zarte Vanillenote

SCHWEIZER KRÄUTER

Kräutertee, natürlich aromatisiert, mit Orange und Minze

BIO-PFEFFERMINZE

erfrischend

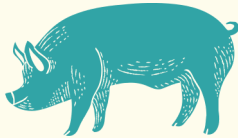
BIO-KAMILLENBLÜTEN

harmonisch, sanft

UNSERE PARTNER



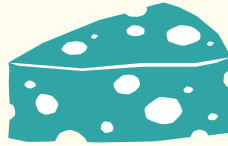
FRÜHER WURDE DIE MÜHLE MIT WASSERKRAFT ANGETRIEBEN, HEUTE MIT 100% ERNEUERBARER ENERGIE & GAS VON GREEN PLANET ENERGY.



UNSERE FLEISCHPRODUKTE BEKOMMEN WIR VON DER LANDMETZGEREI KARL MEHL. DURCH DAS QUALITÄTS- & HERKUNFTSZEICHEN "GEPRÜFTE QUALITÄT - HESSEN" STELLEN WIR SICHER, DASS DAS FLEISCH MÖGLICHSST AUS HESSEN KOMMT.



IM JAHR 2022 & 2024 WURDEN WIR ZU DEN "50 BESTEN DORFGAST-HÄUSERN IN HESSEN" GEWÄHLT.



VON DER MOLKEREI HÜTTENTHAL AUS DEM MOSSAUTAL BEKOMMEN WIR AUSGEWÄHLTE PRODUKTE WIE BUTTER & UNSEREN HANDKÄSE. DIE MILCH WIRD AUSSCHLIESSLICH AUS DIREKTER NACHBARSCHAFT BEZOGEN.



ALL DAS WÜRDE ABER NICHT AUF EUREN TELLERN UND IN EUREN GLÄSERN ANKOMMEN, WÄRE DA NICHT UNSER HERVORRAGENDES UND BUNTES TEAM AN MITARBEITER:INNEN, AUF WELCHES WIR BESONDERS STOLZ SIND!



DIE FRIPA VERSORGT UNS MIT UNSEREN REGIONALEN & SAISONALEN PRODUKTEN.



DAMIT EIN:ER ERZEUGER:IN DAS SIEGEL „GEPRÜFTE QUALITÄT-HESSEN“ VERWENDEN DARF, MUSS DIE GESAMTE WERTSCHÖPFUNGS-KETTE IN HESSEN LIEGEN & ZERTIFIZIERT SEIN – SO WIRD Z. B. DAS TIER FÜR FLEISCH MIT DEM SIEGEL IN HESSEN GEHALTEN & GESCHLACHTET & DAS FLEISCH IN HESSEN VERARBEITET. ZUSÄTZLICH SIND WIR MITGLIED BEI HESSEN À LA CARTE, EINE QUALITÄTS-GEMEINSCHAFT, DIE SICH DER REGIONALEN, HESSISCHEN KÜCHE & DER VERWENDUNG VON IN HESSEN ERZEUGTEN PRODUKTEN VERPFLICHTET HAT.

ALTE DORFMÜHLE AUERBACH

DIE DIGITALE DORFMÜHLE

www.altedorfmuehleauerbach.de

Facebook: @AlteDorfmuehle

Instagram: @altedorfmuehle

Hat Euch der Besuch bei uns gefallen?

Dann schreibt gerne eine Bewertung bei Google und postet Euren persönlichen Mühlen-Moment auf Instagram und Facebook.

Verlinkt uns dabei gerne und benutzt den Hashtag #altedorfmuehleauerbach

Passwort für unseren Dorfmühlen-HotSpot:
willkommen

Bei Fragen zu Allergenen wendet Euch gerne an unser Servicepersonal.

1) Eier, 2) Erdnüsse, 3) Fisch, 4) Gluten, 5) Krebstiere, 6) Lupine, 7) Milch, 8) Schalenfrüchte/Nüsse, 9) Schwefeldioxid/Sulfite, 10) Sellerie, 11) Senf, 12) Sesam, 13) Soja, 14) Weichtiere

A)geschwefelt, B) mit Phosphat, C) mit Säuerungsmittel, D) mit Konservierungsstoff, E) mit Antioxidationsmittel